

Herzlich Willkommen im

Gasthaus
„Zum Dorfkrug“
... einfach gut



Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlich in unserem Landgasthaus.

Unser Betrieb wird in 13. Generation von der Familie geführt und hat seit 1670 durchgängig eine Schankgenehmigung.

Wir verwenden regionale und saisonale Produkte für unsere Speisen, die wir liebevoll nach alten Hausrezepten und vieles in Handarbeit herstellen.

Neben der Gastronomie ist unsere große Leidenschaft die Natur. Mit Nachhaltigkeit bewirtschaften und bejagen wir unseren eigenen Wald, so können wir Ihnen frisches Wildfleisch anbieten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Sylvia & Manfred Otte mit Team

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal!

Hausgemachte Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Spargel, kleine Fleischklößchen, Suppengemüse und Nudeln

€ 7,00

Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken

€ 6,00

Salate

Weißkraut, Karotten, Gurken und Wachsbohnen nach altem Familienrezept angemacht

Kleiner Beilagen Salat

Blattsalat mit hausgemachten Salaten und Tomate

€ 5,00

Haussalat

Blattsalat mit hausgemachten Salaten, Tomaten und Ei

€ 7,50

Kleinigkeiten

Curry-Wurst

Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes und hausgemachtem Ketchup

€ 8,50

Bauernfrühstück mit Hirschschinken

Omelette mit Hirschschinken*, Bratkartoffeln und kleiner Salatgarnitur

€ 13,50

Kartoffel - Wedges

mit Sour Cream

€ 7,00

Rohmilchkäseauswahl vom Hof Wrogemann

mit frischem Heidebrot, Feigensenf und frischen Früchten

€ 13,00

*enthält Nitritpökelsalz

KINDERECKE

Chicken Nuggets mit Pommes

dazu Ketchup und Mayonnaise

€ 5,50

Kinderschnitzel

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen-Möhren Gemüse und Pommes

€ 7,00

Wild aus heimischer Jagd

Heidjer Brett

€ 13,50

Hirschschinken*, Wildmettwurst und Rohmilchkäse** fein garniert,
dazu frisches Heidebrot und ein kleiner Salatteller

Wildcurry-Wurst

€ 10,00

Wildbret-Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes,
hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren

Wildpfannenschlag

€ 15,00

Heideknipp in der Pfanne gebraten, serviert mit sauren Gurken,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Sauerfleisch nach Hausrezept

€ 16,00

Hausgemachtes Wildschweinsauerfleisch mit Bratkartoffeln, Krautsalat
und Remoulade

*enthält Nitritpökelsalz

**vom Hof Wrogemann



Schnitzel, Steak & Burger

Hawaii Schnitzel

paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

€ 19,50

Jäger Schnitzel

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce

€ 18,50

Hamburger Schnitzel

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern, dazu gewürfelte saure Gurken und Schinken

€ 20,50

Bitte wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen:

- **Oftes hausgemachte Krokette**
- **Pommes**
- **Bratkartoffeln**

Rumpsteak

ca. 220g Steak vom Roastbeef, medium gebraten, mit kleinem Fettrand, Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln, dazu Kräuterbutter

€ 27,00

Pfeffer Steak

ca. 220g Steak vom Roastbeef, medium gebraten, mit kleinem Fettrand, geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes und Pfeffersauce

€ 27,00

Vegetarischer Burger mit Pommes

Briochebrötchen, hausgemachter Gemüse-Patty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

€ 18,00

Wildburger mit Pommes

Briochebrötchen, Wildschwein-Patty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

€ 18,00

Pulled Boar Burger mit Wedges

Briochebrötchen, gezupftes Wildschweinfleisch, Zwiebelmarmelade, Krautsalat, BBQ-Sauce, Tomate, Käse

€ 18,00

Dessert

Rohmilcheis vom Hof Wrogemann

€ 2,50

Eine Kugel Eis nach Wahl

Vanille
Schokolade
Stracciatella
Cookies
Haselnuss
Blaubeere

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Eis

mit Sahne zzgl. € 1,50

mit Eierlikör zzgl. € 1,60

mit Schokoladensauce zzgl. € 1,00

Empfehlung zum Dessert

Tasse Kaffee	€ 2,30	Kännchen Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 2,50	Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00	Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20	Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser	0,33 l	€ 3,50
Mineralwasser	0,75 l	€ 6,50
Mineralco Tafelwasser	0,3 l	€ 3,00
Sinalco	0,3 l	€ 3,00
Cola (*,***),		
Cola light (*,***,****),		
Zitrone,		
Orange (**),		
Spezie (*,***)		
Bitter Lemon (**)	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Roter Traubensaft	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,50

Lütts Landlust Schorle	0,33 l	€ 3,50
Apfel, Holunder, Rote Früchte, Rhabarber, Birne		

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 2,50
Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00

Bier

Veltins Pilsener	0,2 l	€ 2,00
Veltins Pilsener	0,3 l	€ 3,00
Veltins Pilsener	0,4 l	€ 4,00
Grevensteiner	0,3 l	€ 3,00
Maisel`s Hefeweizen	0,3 l	€ 3,00
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l	€ 5,00
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,00
Alsterwasser	0,4 l	€ 4,00
Maisel`s Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30

Obstbrände

Marille	2 cl 34%vol.	€ 2,20
Obstler	2 cl 38%vol.	€ 2,30
Himbeergeist	2 cl 42%vol.	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl 40%vol.	€ 2,50

Regionale Schnäpse

„Kroiger-Schluck“	2 cl 35%vol.	€ 2,00
Heidegeist	2 cl 50%vol.	€ 2,30
Ratzeputz	2 cl 58%vol.	€ 2,50
108er	2 cl	€ 2,30
Jamingo	2 cl 52%vol.	€ 2,50

Spirituosen

Mackenstedter Kirsche	2 cl 15%vol.	
Korn	2 cl 32%vol.	€ 2,00
Jägermeister	2 cl 35%vol.	€ 2,20
Weinbrand	2 cl 38%vol.	€ 2,30
Maltaser	2 cl 40%vol.	€ 2,30
Jubiläums Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,50
Rum	2 cl 40%vol.	€ 2,00